



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Datum narození:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Kontaktní adresa: pro doručování	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Telefon:	XXXXXXXXXXXX	
Omezení /vypište nediskriminačně/:	žádné	
V evidenci ÚP ČR od:	20. 11. 2023	
Vzdělání:	Bez vzdělání	
Znalosti a dovednosti:	Práce na PC – internet, zřizuje si ŘP „B“ spolehlivost, komunikativnost	
Pracovní zkušenosti:	Bez pracovních zkušeností	
Absolvent se účastnil před nástupem na Odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství	4 h	Individuální poradenství
b) Rekvalifikace	-	-

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: AmRet s.r.o.

IČO: 26476215

Adresa pracoviště: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Vedoucí pracoviště: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Kontakt na vedoucího pracoviště: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Zaměstnanec pověřený vedením

Odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Kontakt: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Pracovní pozice/Funkce Mentora General Manager

Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/:

Plní poslání a viz značky a AmRestu, je vzorem našich hodnot a zodpovídá za jejich dodržování. Dbá na spokojenost zaměstnanců díky vynikajícímu vedení směny a jedná v souladu s postupy a systémy společnosti AmRest. Generální manažer restaurace je zodpovědný za provoz restaurace na nejvyšší úrovni, zajišťuje tržby a ziskovost, skvělý zákaznický servis a aktivně se podílí na budování značky KFC a rozvoji vedení prvotřídního týmu zaměstnanců restaurace.

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: **Pracovník restauračního provozu**

Místo výkonu Odborné praxe: Domažlická 944, 339 01 Klatovy

Smluvený rozsah Odborné praxe: 40 h/týden

Kvalifikační požadavky na absolventa: NE

Specifické požadavky na absolventa: Zdravotní způsobilost

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa Pracovník restauračního provozu

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

Absolvování tréninků na pozici pracovník restauračního provozu.

Seznámení s provozem, bezpečností práce, systémů bezpečnosti potravin, jednání s hosty.

STRATEGICKÉ CÍLE:

Získání zkušenosti v gastronomii, zlepšení dovednosti v komunikaci se zákazníky, osvojení bezpečnosti práce a bezpečnosti potravin.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa – 31.10.2024, 31.1.2025, 30.4.2025

Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa – 31.7.2025

Příloha č. 3 Osvědčení o absolvování Odborné praxe

Příloha č. 4 Reference pro budoucího zaměstnavatele*

** V případě, že si zaměstnavatel účastníka neponechá v pracovním poměru po skončení Odborné praxe, poskytne zaměstnavatel „Reference pro budoucího zaměstnavatele“, a to ve volné formě.*

HARMONOGRAM ODBORNÉ PRAXE

Harmonogram Odborné praxe, tj. časový a obsahový rámec průběhu Odborné praxe je vhodné předjednat a konzultovat mezi zaměstnancem KrP a KoP ÚP ČR, mentorem a absolventem již před nástupem absolventa na Odbornou praxi, aby jeho rámec byl zřejmý již před podepsáním Dohody o vyhrazení společensky účelného pracovního místa a popřípadě Dohody o poskytnutí příspěvku na mentora. Podle aktuální situace a potřeby může být harmonogram doplňován nebo upravován.

/v případě potřeby doplňte řádky/

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
07 – 09/2024	Seznámení s provozem, s bezpečností práce, systémy, bezpečností potravin, KFC standardy, úklid – samostatnost vykonávat úklid, bezpečný pohyb na pracovišti, znalost standardů bezpečnosti potravin.	488 h	ANO
10 – 12/2024	Příprava a výdej objednávek, příprava jídel, schopnost samostatně připravovat jednotlivá jídla, kompletace a výdej zákazníkům.	528 h	ANO
01 – 03/2025	Příprava jídel, obsluha, výdej přes okénko, komunikace se zákazníky. Schopnost komunikace se zákazníky na pokladně, přijímání objednávek od zákazníků, markování v pokladním systému, přijímání hotovosti.	512 h	ANO
04 – 06/2025	Vyřizování objednávek, kontrola skladových zásob, doplňování zboží, vysvětlování postupů a příprav novým uchazečům, jejich trénink a zaučení. Schopnost samostatných činností ve všech pozicích a zaučení nových zaměstnanců.	520 h	ANO

Dne 2. 7. 2024 schválila xxxxxxxxxxxxxxxx

Dne 2. 7. 2024 schválila xxxxxxxxxxxxxxxx